

地元の伝統文化学ぶ

由利本荘市 県立大学生ら参加



県立大の学生たちが地元の「体験と掛魚まつり講話」が十
伝統文化を学ぶ「タラ鍋調理」二日、由利本荘市川口の南内

「タラ鍋調理と掛魚まつり講話」

タラを手際良くさばく講師
の三浦さん（左）

越公民館や同大本荘キャンパスで行われた。システム科学技術学部の学生十五人と教職員七人が参加した。

さまざまな体験を通じて学生の行動力や社会性などを養う同大学の学生支援プログラム「薫風・満天フィールド交流塾」の一環。二〇〇七年の開塾以来、本荘キャンパスでは「雪像づくり体験」などが計四回開かれている。

今回講師を務めたのは、ヤマヨシ三浦水産（にかほ市金浦）の三浦均代表（五〇）。海の安全と豊漁を祈願する伝統行事「掛魚まつり」の由来を説明した後、調理に取り掛かっ

た。

調理で使ったのは重さ一〇

・五キのタラ。三浦さんが部位を説明しながら手際良くさばくと、学生たちは「鍋以外では、どう調理するのいいですか」などと質問しながら見入っていた。この後、学生たちも調理を体験。タラを食べやすい大きさに切ったり、しらこをほぐしたりして下ごしらえした。

参加した中国安徽省からの留学生、姜東暁さん（三）は初めてしらこに触った。とても柔らかかった」と話していた。

この後、キャンパスに会場を移してタラ鍋の仕上げをし、試食を楽しんだ。

2009.2.17 秋田魁新報